

Karamellisierte Ananas in Vanillebutter mit Joghurt - Zitronenparfait

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Karamellisierte Ananas, Vanille-Kokossoße, Joghurt-Zitronenparfait; ein Geschmackserlebnis

Zutaten

- Für die Ananas in Vanillebutter:
- 2 kleine, vollreife Baby - Ananas
- Mark von 2 Vanilleschoten
- 2 El Zucker
- 30 g Butter
- 5 cl Kokoslikör
- 1 El Honig
- Etwas frische Zitronenmelisse für die Garnitur
- Das Joghurt-Zitronenparfait:
- Saft von 4 Zitrone oder Limetten
- Abrieb von 1 Zitrone
- 450 g Naturyoghurt
- 200 g Zucker
- 320 g geschlagene Sahne
- 5 Eigelbe
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Das Parfait:

Schritt3

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem Wasserbad heiß aufschlagen, bis die Eigelbe gut ausgegart sind und sich das Volumen der Masse verdoppelt hat. Den Zitronensaft, Zitronenabrieb und Joghurt dazu geben, alles etwas abkühlen lassen. Die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt4

Die Masse in Pastetenformen oder ersatzweise Kuchenformen, die vorher mit Klarsichtfolie ausgekleidet sind, abfüllen.

Schritt5

Und / oder auch in Portionsförmchen, ersatzweise Kaffeetassen abfüllen.

Schritt6

Alles wenigstens 5-6 Stunden ins Eisfach stellen, besser das Parfait am Tag vorher zu setzen.

Schritt7

Die Ananas in Vanillebutter:

Schritt8

Die Ananas gründlich schälen, "stoppeln", halbieren, den harten Kern entfernen. In 1cm dicke Scheiben schneiden, den Zucker mit dem Vanillemark mischen.

Schritt9

Die halben Ananasscheiben in einer Stielpfanne in brauner Butter anbraten, etwas Farbe nehmen lassen. Den Vanillezucker darüber streuen, alles miteinander 4 - 5 min. bei verminderter Hitze karamellisieren lassen, heraus nehmen.

Schritt10

Die Pfanne mit dem Kokoslikör ablöschen und den Honig dazu geben, einige min. sirupartig einkochen lassen, Die Ananasscheiben wieder dazu geben, wälzen, glacieren.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die karamellisierten Ananasscheiben verteilen, mit dem etwas angetauten Joghurt - Zitronenparfait anrichten.

Schritt13

Etwas von dem Vanillesirup dazu geben; mit einem Zitronenmelisse Blättchen ausgarnieren.

Schritt14

Dazu passt darüber hinaus etwas halbstief geschlagene Limettensahne.

Schritt15

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** einfach köstlich, erfrischend, lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karamellierte-ananas-in-vanillebutter-mit-joghurt-zitronenparfait/>